

クリスマスパーティのあとは…

ローストチキンの トマトチーズパスタ



クリスマスパーティのお楽しみ、ローストチキン。
残りはおいしいパスタで楽しみましょう！
ショートパスタにすればお弁当にも

材料(1人分)

モッツアレラチーズは
ミックスチーズでもOK!

作り方

基本のトマトチーズパスタは
チキン以外でも応用できます。

ローストチキン・・・40g
好みのパスタ・・・100g
A オリーブオイル・・・30cc
にんにく(みじん切り)
・・・1/2片
鷹の爪(輪切り)・・・5~6片
B トマトの水煮・・・140cc
モッツアレラチーズ(刻む)
・・・30g
塩コショウ・・・少々
仕上用モッツアレラチーズ
(刻む)・・・30g
パセリ(あれば)・・・少々

- 1 ローストチキンを骨から外し1人分40g位に分けておく。(写真a)
- 2 パスタをゆで始める。
大きいチキンは一口大に切り分けます。
- 3 フライパンにAを入れて弱火で炒める。
- 4 にんにくの香りが出たら、火を止め、
1とBを入れておく。(写真b)
- 5 茹で上がったパスタを加え、
味付チキンなので塩コショウは控えめ
強火で和える。
器に盛り、仕上用モッツアレラチーズとパセリを振りかける。

藤井シェフのワンポイント

盛り付けは、先にパスタだけを手首をひねるよう
にして皿に盛り、最後に具材を乗せるとキレイ!

藤井 大介シェフ:
所沢市緑町のイタリアンレストラン
「パスタ・デルフィーノ」のオーナーシェフ。
美味しい料理と落ち着いた雰囲気が魅力のお店です。



手の平に乗る位の量 a



b